

L'auge dels escumosos a les taules d'aquest estiu

Evitar "simpa" davant
la lentitud del servei
pàgina 12

Les begudes vegetals no
paren de créixer
pàgina 16

Agraïments a:



Sumari



11 La generació Z busca identitat i experiència en els locals



12 Evitar “simpas” davant la lentitud del servei



13 La UE suprimirà les monodosos de plàstic



22 Sant Adrià aprova el planejament urbanístic d'Inditex



33 Protocols de restauració per onades de calor



27 La recepta de l'agremiat: Restaurant Les Banderes



5 Horaris generals d'hostaleria

8 Serveis del GHT

7 Normativa laboral

34 Traspassos

AMPLIACIÓN DE HORARIOS EN HOSTELERÍA EN VERANO

DEL 1 DE JUNIO AL 15 DE SEPTIEMBRE
HORARIO DE VERANO



BARES Y RESTAURANTES
+30 MIN



DISCOTECAS Y
SALAS DE FIESTA
+45 MIN

Estos horarios podrían no tener validez siempre que los municipios establezcan otro tipo de horario por razones de seguridad, bienestar y descanso de los vecinos.
Deberán tener en cuenta los 30 min. de desalojo del local, siendo 45 min. para locales superiores a 500 personas.

HORARIOS GENERALES DE HOSTELERIA DENTRO DEL LOCAL.



23 de junio al 11 de septiembre
(ambos incluidos)

ESTABLECIMIENTOS MUSICALES	APERTURA	DE DOMINGO A JUEVES CIERRE	VIERNES, SÁBADOS Y VIGILIA DE FESTIVOS CIERRE
 Restaurantes musicales	06:00 h.	02:30 h.	03:00 h.
 Bar Musical	12:00 h.	02:30 h.	03:00 h.
 Discotecas, salas de baile, salas de fiestas con espectáculo	17:00 h.	05:00 h.	06:00 h.
 Salas de concierto, caféteatro, café concierto	17:00 h.	04:30 h.	05:00 h.
ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN			
 Bares, restaurantes bar, salones de banquetes	06:00 h.	02:30 h.	03:00 h.



Estos horarios podrían no tener validez siempre que los municipios establezcan otro tipo de horario por razones de seguridad, bienestar y descanso de los vecinos. Deberán tener en cuenta los 30 min. de desalojo del local, siendo 45 min. para locales superiores a 500 personas.

Normativa

Els recordem que els poden aconseguir gratuïtament a les oficines del Gremi.

*Excepte el nou cartell oficial

CARTELES I PLACAS OBLIGATORIAS

CARTELES INTERIORES

GHT GREMI D'HOSTALERIA I TURISME BARCELONÉS NORD I MARESME SUD

AVIS A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL

Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix

CONSULTE A NUESTRO PERSONAL

Este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece

WE HAVE INFORMATION ON FOOD ALLERGIES

For your own safety, you may request details from staff

Reglament (UE) núm. 1169/2011

GHT GREMI D'HOSTALERIA I TURISME BARCELONÉS NORD I MARESME SUD

PROHIBIT FUMAR
PROHIBIDO FUMAR



ESPAI LLIBRE DE FUM
ESPACIO LIBRE DE HUMO

Llei 28/2005 (BOE núm. 309, 27-12-2005)

GHT GREMI D'HOSTALERIA I TURISME BARCELONÉS NORD I MARESME SUD

LISTA DE PREUS
(ESTABLECIMIENTO)

012

GHT GREMI D'HOSTALERIA I TURISME BARCELONÉS NORD I MARESME SUD

Aquest establiment té a disposició dels seus clients els fulls de queixa/reclamació/denúncia.

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes las hojas de queja/ reclamaciones/ denuncia.

This establishment has complaint forms at our clients disposal

Per assessorar-vos sobre consum triqueu al
Para asesorarse sobre consumo, llame al
For advice on consumer affairs, please call

012 **atenció ciutadana**

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana del Consum

CARTELES EXTERIORES



EXPONER LA CARTA DE PRECIS DEL RESTAURANTE A LA ENTRADA DEL ESTABLECIEMIENTO

GHT GREMI D'HOSTALERIA I TURISME BARCELONÉS NORD I MARESME SUD

Generalitat de Catalunya

Prohibida la venda de productes del tabac a menors de 18 anys
Prohibida la venta de productos del tabaco a menores de 18 años

Fumar perjudica greument la seva salut i la dels que estan al seu voltant
Fumar perjudica gravemente su salud y la de los que están a su alrededor

Llei 28/2005 (BOE núm. 309, 27-12-2005)

GHT GREMI D'HOSTALERIA I TURISME BARCELONÉS NORD I MARESME SUD

"NO ES PERMET LA VENDA NI EL SUBMINISTRAMENT DE BEGUES ALCOHÒLIQUES DE CAP MENA A MENORS DE 18 ANYS"

Llei 1/2002, del Parlament de Catalunya
Réto! distribuït gratuïtament pel departament de Salut

GHT GREMI D'HOSTALERIA I TURISME BARCELONÉS NORD I MARESME SUD

NOM ESTABLECIMENT

ACTIVITAT
RESTAURANT BAR AMB TERRASSA

EXPEDIENT LLICÈNCIA

AFORAMENT
100 PERSONES

HORARI
DE DILLUNS A DIVENDRES:
DE 09:00H A 17:00H
I DE 19:30H A 23:00H
DISSABTES:
DE 13:00H A 17:00H
I DE 19:30 A 00:00H
DIUMENGES TANCAT

GHT GREMI D'HOSTALERIA I TURISME BARCELONÉS NORD I MARESME SUD

NOM ESTABLECIMENT

ACTIVITAT
BAR RESTAURANT

EXPEDIENT LLICÈNCIA

AFORAMENT
31 PERSONES

HORARI
DE DILLUNS A DISSABTE:
DE 13:00H A 17:00H
I DE 20:00H A 00:00H
DIUMENGES:
DE 13:00H A 17:00H

Ajuntament del Masnou

Es prohibeix fer ús de la màquina recreativa amb premi a les persones menors de 18 anys

JOC RESPONSABLE

Si creus que tens problemes amb l'addicció al joc tria el teu lloc de joc responsable. Reserves 940 902 111 444

GHT GREMI D'HOSTALERIA I TURISME BARCELONÉS NORD I MARESME SUD

Es motivo de SANCIÓN, no tener los carteles visibles en el local

Costos laborals i cotització d'autònoms: totes les novetats clau per al sector i que has de conèixer

La rapidesa en el servei s'ha convertit en El sistema de cotització dels treballadors per compte propi continua el seu procés d'adaptació cap al model basat en ingressos reals, implantat pel Reial decret llei 13/2022, de 26 de juliol. Aquesta reforma vincula directament les quotes del Regim Especial de Treballadors Autònoms (RETA) als rendiments nets reals obtinguts pel professional, un mecanisme que posteriorment la Seguretat Social s'encarrega de regularitzar.

Aquest nou escenari normatiu té un impacte directe i de gran rellevància en àmbits com l'hostaleria i el petit comerç, sectors on la gestió dels costos fixos i la planificació financera resulten fonamentals per a la viabilitat dels negocis.

Aspectes clau per a l'hostaleria i el petit comerç

Per tal d'afrontar aquests canvis sense sorpreses econòmiques, cal tenir en compte diversos punts determinants:

- **Revisió de quotes:** Resulta convenient analitzar periòdicament els ingressos previstos per adequar la cotització al llarg de l'any i evitar ajustos o regularitzacions posteriors per part de l'administració.

- **Increment de costos laborals:** Es manté l'impacte de l'increment de les cotitza-



cions socials i de l'aplicació del Mecanisme d'Equitat Intergeneracional (MEI), una eina dissenyada per reforçar la sostenibilitat i el finançament del sistema públic de pensions.

- **Major planificació econòmica:** Tant els treballadors autònoms com les petites empreses han d'incorporar necessàriament aquests costos en les seves previsions de tresoreria i en l'elaboració dels pressupostos anuals.

- **Seguiment normatiu:** El procés d'implantació d'aquest nou sistema de cotització continua evolucionant i pot donar lloc a nous ajustos o canvis legislatius durant els pròxims exercicis.

Recomanació dels experts

Davant d'un marc regulatori en constant canvi i amb un impacte econòmic tan directe en la gestió diària, els experts recomanen revisar periòdicament la situació laboral i les bases de cotització amb l'assessor de l'empresa. Aquesta pràctica permet anticipar increments de despeses, optimitzar la fiscalitat i evitar desviacions econòmiques o pagaments no previstos que puguin posar en risc la liquiditat del negoci.

Font: GHT

Ull amb la Inspecció de Treball: l'hostaleria continua sota una especial vigilància

La Inspecció de Treball i Seguretat Social (ITSS) manté durant el 2026 les seves campanyes d'intens control sobre les condicions laborals. En aquest escenari, l'hostaleria continua sent un dels sectors considerats prioritaris per a l'administració, degut principalment a l'elevat volum de contractació, la gran flexibilitat horària i la marcada estacionalitat de la seva activitat econòmica.

Principals matèries objecte d'inspecció
Els controls s'estan centrant de manera molt específica en quatre eixos reguladors principals:

- **Registre de jornada:** La Inspecció continuarà verificant que les empreses disposin d'un sistema de registre diari de la jornada laboral que reflecteixi de forma fiable l'inici i la finalització de la feina de cada treballador. A més, s'exigeix que aquests registres es conservin correctament conforme a la normativa vigent. La base legal d'aquestes actuacions es troba a l'article 34.9 de l'Estatut dels Treballadors i al Reial decret llei 8/2019.

- **Hores extraordinàries:** Els inspectors comprovaran de prop que les hores extraordinàries estiguin degudament registrades,

que no superin mai els límits màxims permesos per la llei i que siguin compensades o retribuïdes d'acord amb la normativa legal i el conveni col·lectiu aplicable. Aquest control se sustenta en l'article 35 de l'Estatut dels Treballadors.



- **Contractació temporal:** La ITSS seguirà revisant amb detall l'ús dels contractes temporals per verificar que responguin sempre a causes legalment justificades i evitar així possibles situacions de frau en la contractació. Aquesta revisió es fonamenta en l'article 15 de l'Estatut dels Treballadors i en el Reial decret llei 32/2021 de la reforma laboral.

- **Compliment del conveni col·lectiu:** Finalment, els inspectors podran verificar la correcta aplicació del conveni corresponent en matèria de salaris i complements, assignació de categories professionals, distribució de la jornada i descansos, períodes de vacances, així com el pagament de plusos i la resta de condicions laborals. La base legal d'aquestes comprovacions es recull en els articles 82 a 92 de l'Estatut dels Treballadors.

Davant d'aquesta intensa activitat inspectora, es recomana als negocis de la restauració mantenir la documentació laboral completament al dia per evitar sancions.

Font: GHT

El Gremi posa a disposició dels seus agremiats serveis i avantatges gratuïtes. També ofereix serveis especialitzats amb preus ajustats. Cursos formatius subvencionats per motivar la formació continua i el reciclatge, aconseguint augmentar la competitivitat i la professionalitat.



Traspassos



Borsa de treball



Atenció personalitzada



Carnet de manipulador d'aliments

(gratuït al donar-te d'alta)



Col·laboracions externes



Publicitat a la Revista del Gremi



Cursos gratuïts

I també...

Consulta i informació de les normatives
Consulta i informació sobre Lleis i Drets
Tramitació d'Ocupacions de la via pública
Tramitació d'Autoritzacions Sanitàries
Assessoria Fiscal, Laboral i Tècnica
Càlcul de jubilació
Assessorament en contractes
Assessorament sobre la Societat d'Autors

Inserció d'espai publicitari a Facebook
Circulars informatives
Revista trimestral gratuïta
Cursos per l'Hostaleria
Cartells obligatoris d'informació en català
Placa informativa del local, horari...
Listes de preus
Fulls de control de neteja, temperatures...
Guia breu d'informació alimentària, cartell imatges d'al·lèrgens, enviament símbols al·lèrgens via mail.

**El personal del gremi està especialitzat en normativa d'Hostaleria.
Utilitzar els serveis del gremi és ajudar-te a tu mateix, consulti, li aconsellem i l'ajudarem.**

El Gremi d'Hostaleria i Turisme del Barcelonès Nord és present a través de la xarxa

Sempre és un bon moment per millorar

FES DEL TEU NEGOCI LA TEVA PASSIÓ

**GESTORIA LABORAL
I FISCAL ESPECIALITZADA
EN EL SECTOR DE
L'HOSTALERIA**

ANY NOU, EL TEU MOMENT
PER CANVIAR.

Demana'ns pressupost!



Jurídica	Laboral	Fiscal i Tributaria	Comptable	Tècnica
Mercantil	Gestió nòmines	Obligacions tributàries	Llibres registre EOSS	Projecte d'Empreses
Tributari	Contractes	Declaracions trimestrals	Llibres registre D.D	Projecte d'activitats
Altres	Gestió INSS	Declaracions informatives	Comptabilitat per a PYMES	Projectes d'insonorització acústica
	Acomiadament i jutjats de lo social	Impost renda patrimoni	Comptabilitat normal	Canvis titularitat d'establiment
	Inspecció de treball	Assistència a l'inspecció de l'agència tributària	Llibre registre de factures - Llibre diari - Llibre major - Balanços	Ampliacions i modificacions d'activitats
			Tancament memòries i registre mercantil	Assessorament i pla de viabilitat emprenedors
				Compra - venda i traspassos d'establiments

Àrea de Gestions i Expedients

**El personal del gremi està especialitzat en normativa d'Hostaleria.
Utilitzar els serveis del gremi és ajudar-te a tu mateix, consulti, li aconsellem i l'ajudarem.**

El Gremi d'Hostaleria i Turisme del Barcelonès Nord és present a través de la xarxa

@gremihostaleriaght

@gremight

ght.cat

Durant aquest estiu no et perdis les cinc claus per millorar l'eficiència operativa del teu bar o restaurant

Converteix la tecnologia del teu bar o restaurant en la teva millor aliada per facturar més

L'estiu és un dels períodes de més activitat per a bona part dels establiments d'hostaleria. L'increment de clients, les terrasses plenes i l'arribada de visitants representen una oportunitat de negoci, però també posen a prova la capacitat d'organització dels equips. En aquest context, una gestió eficient és tan important com una bona oferta gastronòmica.

Un primer aspecte és la integració dels processos de treball. Disposar d'un sistema que connecti les comandes de sala amb la cuina, el control de les reserves i el cobrament permet reduir errors, agilitzar el servei i facilitar la coordinació entre els diferents professionals de l'establiment.

La gestió de les reserves és igualment determinant. Planificar correctament l'ocupació, controlar la rotació de taules i reduir els temps d'espera contribueix a millorar l'experiència del client i a aprofitar millor la capacitat disponible, especialment durant els dies de màxima demanda.

Les dades, una eina per prendre millors decisions

Les dades també s'han convertit en un aliat per a la presa de decisions. Analitzar quines franges horàries concentren més activitat o



quins dies registren una demanda més elevada permet adaptar els torns del personal a les necessitats reals del negoci. Això ajuda a evitar tant la sobrecàrrega dels equips com la contractació innecessària de recursos.

Una altra estratègia passa per dissenyar promocions específiques. Les accions orientades a incentivar determinades franges horàries, fidelitzar clients habituals o donar a conèixer nous plats poden contribuir a incrementar el tiquet mitjà i repartir millor l'afluència al llarg del dia.

Finalment, cal entendre que l'experiència del client és un procés global. Comença amb la reserva, continua amb l'atenció rebuda durant l'estada i finalitza amb el pagament. Quan tots aquests passos funcionen de manera coordinada, es redueixen les incidències i augmenta la satisfacció dels comensals.

La digitalització, lluny de substituir el tracte personal que caracteritza l'hostaleria, s'ha convertit en una eina que ajuda els professionals a treballar amb més eficàcia. En un entorn cada vegada més competitiu, combinar tecnologia, organització i qualitat de servei és una de les millors fórmules per afrontar amb garanties la temporada d'estiu.

Font: Infohoreca.com

La reputació digital ja condiciona l'elecció d'un restaurant

Les opinions publicades a internet s'han consolidat com el principal factor que influeix en la decisió de reservar un restaurant entre els consumidors espanyols. Així ho posa de manifest un estudi elaborat per TheFork Lab a partir d'una enquesta realitzada a més de 6.000 usuaris, que confirma el pes creixent de la reputació digital en un sector cada vegada més competitiu.

Les ressenyes superen el preu i el tipus de cuina

Segons l'informe, el 59% dels participants assegura que les valoracions d'altres clients són l'element més determinant a l'hora d'escollir un establiment. Per darrere se situen el preu, esmentat pel 42% dels enquestats, i el tipus de cuina, amb un 34%. En canvi, la presència a les xarxes socials, als mitjans de comunicació o a les guies gastronòmiques només influeix en una petita part dels consumidors.

La reputació digital també resulta decisiva quan es descarta un restaurant. El 62% dels

participants afirma que una mala ressenya és el principal motiu per no formalitzar una reserva. Altres factors, com un preu elevat, una ubicació poc pràctica o la impossibilitat de reservar en línia, tenen una incidència molt inferior. Abans de decidir-se, els usuaris acostumen a consultar informació sobre l'establiment. La carta o el menú continua sent



el contingut més buscat, però les opinions dels clients ocupen pràcticament el mateix nivell d'interès. Molt més enrere apareixen les xarxes socials, la pàgina web o les fotografies dels plats. Quan els consumidors publiquen una ressenya, els aspectes que més valoren són la qualitat del menjar i el servei rebut. També tenen en compte la relació qualitat-preu, mentre que l'ambient del local té un pes molt més reduït.

L'estudi destaca igualment que les opinions no es publiquen només per expressar una mala experiència. La majoria dels participants assegura que escriu una ressenya després d'haver gaudit d'un servei especialment satisfactori. Aquest comportament reforça la importància de cuidar cada detall de l'experiència gastronòmica i confirma que una bona reputació en línia s'ha convertit en una eina estratègica per generar confiança, captar nous clients i consolidar-ne la fidelització.

Font: Infohoreca.com

La generació Z busca identitat i experiència en els locals

La Generació Z està redefinint els hàbits de consum al sector de la restauració. Tot i mantenir una elevada freqüència de visites a bars, restaurants i cafeteries, les seves decisions estan cada vegada més condicionades per l'experiència global, la identitat de l'establiment i la seva presència a les xarxes socials.

Segons l'estudi CGA by NIQ Reach 2025 Spain, el 79% dels joves de la Generació Z visita setmanalment establiments d'hostaleria, davant del 73% del conjunt dels consumidors espanyols. Aquestes dades evidencien el pes d'aquest col·lectiu en el present i el futur del sector.

Les xarxes socials marquen el primer contacte

La manera de descobrir nous restaurants també ha evolucionat. L'informe Així menja la Gen Z, elaborat per Mazinn i Ansón+Bonet, indica que més de la meitat dels joves utilitzen TikTok per buscar establiments. Les recomanacions de creadors de contingut, les publicacions a Instagram i les opinions compartides entre amics formen part del

procés de decisió.

Ara bé, la presència digital no substitueix l'experiència presencial. Al contrari, genera unes expectatives que el restaurant ha de saber complir. Aspectes com el disseny de l'espai, l'ambientació, la presentació dels plats, la música o l'atenció al client influeixen tant en la percepció de qualitat com la mateixa oferta gastronòmica.



Aquest nou escenari afavoreix propostes més flexibles, amb formats informals, plats per compartir i experiències que combinen gastronomia i lleure. Les dades de Kantar mostren, a més, que les ocasions de consum fora de casa vinculades a celebracions continuen creixent i que molts consumidors estan disposats a gastar més quan perceben una bona relació entre producte, servei i experiència.

Autenticitat, qualitat i servei continuen sent determinants

La qualitat dels aliments continua tenint un paper rellevant. Més del 45% dels joves associa una alimentació saludable amb l'ús d'ingredients de qualitat, mentre que prop del 60% continua preferint el servei tradicional a taula. Aquestes dades demostren que, malgrat haver crescut en un entorn plenament digital, el tracte personal i la professionalitat dels equips continuen essent un factor diferencial.

Font: hosteleriadigital.es

umbra



Mamparas elevables

Mamparas elevables de cristal templado y manejo manual ultrasuave. Eleva el confort de tu espacio con diseño personalizado, iluminación opcional y tecnología sin esfuerzo.

- Altura máxima: 210 cm.
- Fabricación a medida para adaptarse a cada proyecto.
- Disfruta de diseño, comodidad y funcionalidad en cada detalle.



Laterales parasoles

Cierres laterales a medida con ventana de PVC transparente, diseñados especialmente para toldos y parasoles.

- Solución práctica y funcional, perfecta para tu terraza o espacio exterior en hostelería.
- Fácilmente montables y desmontables, se adaptan a tus necesidades del día a día.
- Protege, aísla y disfruta de la comodidad en cualquier momento.



Calefactores

Calefactores infrarrojos eléctricos: Calor inmediato, limpio y silencioso, sin combustión ni condensaciones, sin olores.

- Olvidate del mantenimiento: máxima durabilidad y eficiencia.
- Instalación versátil para interiores y exteriores.
- La solución cálida, eficiente y segura para crear ambientes acogedores en tu terraza o local durante todo el año.



www.umbrasolutions.es

El repte de l'hostaleria per a aquest estiu: 6 de cada 10 espanyols admet haver fet un "simpa" o haver estat a punt de fer-ho, davant de la lentitud del servei

La rapidesa en el servei s'ha convertit en un dels factors més determinants per a l'experiència dels clients als restaurants, especialment durant els mesos d'estiu, quan l'activitat als establiments augmenta considerablement. Així ho posa de manifest l'informe Revo-lución a la taula, elaborat per Cegid Revo, que analitza les expectatives dels consumidors respecte al servei i l'ús de la tecnologia en restauració.

Segons l'estudi, quatre de cada deu comensals consideren que el servei és deficient si han d'esperar cinc minuts per rebre el compte. A més, el 70% assegura que una espera d'entre cinc i deu minuts perjudica la imatge del restaurant. La lentitud, per tant, no només afecta la satisfacció del client, sinó també la reputació de l'establiment.

L'espera també té un cost econòmic

L'informe assenyalava que el 84% dels clients se sent frustrat quan ha de cridar l'atenció d'un cambrer per demanar una consumició o pagar el compte. Aquesta situació té conseqüències directes sobre la facturació, ja que prop del 60% dels consumidors reconeix haver renunciat a demanar unes postres o una segona beguda perquè no ha pogut localitzar cap membre del personal.



L'estudi també revela que el 62% dels enquestats admet haver marxat sense pagar o haver tingut la temptació de fer-ho després d'una espera excessiva per rebre el compte o el datàfon. Aquestes dades evidencien la importància de gestionar adequadament els temps de servei, especialment en períodes de màxima ocupació.

Tecnologia per reforçar el servei, no per substituir-lo

L'informe defensa que la digitalització ha de ser una eina per facilitar la feina dels equips, no pas per substituir el tracte humà. De fet, el 93% dels consumidors afirma confiar més en les recomanacions d'un cambrer que coneix el producte que no pas en els suggeriments d'una intel·ligència artificial. A més, el 82% assegura que visitaria més sovint un restaurant si el personal recordés les seves preferències o necessitats alimentàries.

Per al sector de l'hostaleria, el repte és combinar la proximitat i la professionalitat dels equips amb eines tecnològiques que permetin agilitzar el servei. En un context de gran afluència, optimitzar els processos no només millora l'experiència del client, sinó que també contribueix a incrementar la rendibilitat dels establiments.

Font: Restauracionnews

L'impacte de la neteja dels equips de cocció en costos, consum de recursos i vida útil

A les cuines professionals, l'eficiència se sol avaluar en funció del consum dels equips de cocció, però sovint es passa per alt un factor crucial: la neteja de l'equip, tal com recorda Rational. I és que aquesta té un impacte significatiu en els costos operatius, el consum de recursos i la vida útil. En el cas dels equips intel·ligents actuals com els forns combinats, una neteja inadequada podria resultar massa costosa a llarg termini.

Les conseqüències de fer servir productes de neteja inadequats o d'aplicar els processos de manera incorrecta no només es reflecteixen en uns resultats de neteja insuficients. Si les restes de menjar no s'eliminen del tot, per exemple, podria ser necessari repetir els processos de neteja. Això augmenta el consum d'aigua, productes, energia i temps. El que al principi sembla un petit esforç addicional es converteix ràpidament en un factor de cost significatiu en el funcionament diari de la cuina.

Un altre problema que sovint se subestima és el desgast gradual. Els productes de neteja inadequats poden corroir els materials i components dels forns mixts, per exemple. Els efectes normalment només es fan evi-

dents amb el temps, a través de més necessitats de manteniment o un rendiment decreixent.

La durabilitat no és fruit de la casualitat, sinó del resultat d'un ús correcte, especialment pel que fa a la neteja i el manteniment.



A més del manteniment de l'equip, la formació del personal també és un factor determinant. Conèixer els programes automàtics de neteja, respectar els cicles recomanats pel fabricant i utilitzar els productes específics contribueix a garantir un funcionament òptim dels equips i a reduir el risc d'avaries derivades d'un manteniment inadequat.

La neteja també té un impacte directe sobre la seguretat alimentària. L'eliminació correcta dels residus i greixos acumulats ajuda a prevenir contaminacions creuades, evita la proliferació de microorganismes i garanteix que els aliments es cuinin en unes condicions higièniques adequades, un aspecte especialment rellevant en les cuines professionals.

Finalment, una estratègia de manteniment preventiu pot representar un estalvi important a mitjà i llarg termini. Allargar la vida útil dels equips, reduir les intervencions tècniques i mantenir un rendiment energètic òptim permet disminuir els costos d'explotació i assegurar una major continuïtat de l'activitat, factors cada vegada més valorats pels establiments d'hostaleria.

Font: Infohoreca.com

La Unió Europea manté les monodosos de sucre de paper i elimina les de plàstic el 2030

Les monodosos de sucre continuaran formant part del dia a dia dels establiments d'hostaleria de la Unió Europea, sempre que estiguin fabricades amb materials com el paper o altres alternatives no plàstiques. Així ho ha aclarit l'Associació Espanyola de Fabricants d'Envasos, Embalatges i Monodosos (Afecon), després de les informacions que apuntaven erròniament a una prohibició generalitzada d'aquests formats.

Segons explica l'entitat, el futur Reglament europeu d'Envasos i Residus d'Envasos (PPWR), acordat pel Parlament Europeu i el Consell, no impedeix la comercialització ni l'ús de sobres de sucre de paper o d'altres materials reciclables, compostables o biodegradables. La restricció afecta únicament els envasos de plàstic d'un sol ús destinats a productes com el sucre, la llet, les salses, els condiments o els sazoadors utilitzats al sector Horeca.

Els formats de paper es podran continuar utilitzant

Afecon recorda que els sobres monodosos continuaran sent una solució vàlida per garantir la higiene, la seguretat alimentària i el

i cafeteries. L'associació destaca, a més, que el sector fa anys que treballa en la substitució dels envasos plàstics per alternatives més sostenibles, anticipant-se als futurs requisits normatius.



El 2030 marcarà un nou escenari per als envasos de plàstic

La nova regulació europea entrarà en vigor l'1 de gener de 2030 i prohibirà diversos envasos de plàstic d'un sol ús. Entre ells hi haurà les monodosos de sucre, llet, salses i condiments destinades al sector Horeca, així com determinats envasos per a fruites i verdures fresques, recipients per a aliments i begudes consumits dins dels establiments i els petits envasos de productes d'higiene dels hotels, com ara xampús o gels de dutxa.

Afecon considera que aquesta aclariment ajudarà a evitar confusions entre fabricants, distribuïdors i empreses d'hostaleria, alhora que reafirma el compromís del sector amb la sostenibilitat, la reducció de residus i la transició cap a una economia circular impulsada per la normativa europea. Ciar l'experiència del client a través de petits detalls

La normativa forma part de l'estratègia europea per reduir la generació de residus d'envasos i fomentar la reutilització i el reciclatge dels materials.

Font: Infohoreca.com

DESINFECCIONES
cimax
Desinfecciones

www.desinfecciones-cimax.es
691 40 00 78 • 936 35 41 33



Escanea para visitar
nuestra web



Especialistas en control de plagas para hostelería



Control integral
DDD con visitas
periódicas



Tratamientos
específicos para
cucaracha
alemana



Control de
roedores
en cocinas y
almacenes



Certificados
oficiales para
auditorías y
APPC



*Pide tu presupuesto
sin compromiso*

**10% DESCUENTO
AGREMIADOS**

En hostelería, cada detalle puede marcar la diferencia. También en tus seguros.

En Cobertis te ayudamos a proteger todo lo que
hace funcionar tu negocio: tu local, tu equipo,
tus clientes, tu producto y tu actividad diaria.



Clientes

Responsabilidad Civil
y Defensa Jurídica



Equipo

Seguro de accidentes
Convenio Colectivo



Local

Multirriesgo



Cocina y maquinaria
Protección ante averías



Actividad

Pérdida de ingresos
por paralización



Producto

Alimentos en frigoríficos



Gestión digital

Ciberseguro, asistencia
24/7 y consultoría



Hablemos de cómo proteger tu negocio.

Seguros especializados para el sector
de la Hostelería

COBERTIS BADALONA

Avda. Martí i Pujol, 143

08912 BADALONA

T. 93 389 21 95

badalona@cobertis.com

Todo lo que hace funcionar tu negocio merece estar protegido.

En Cobertis analizamos los riesgos reales de tu negocio hostelero para ayudarte a encontrar coberturas adaptadas a tu actividad, tu equipo y tus instalaciones.



Clientes y equipo



Local y maquinaria



Producto y actividad



Gestión digital



Seguros especializados para el sector de la Hostelería

COBERTIS BADALONA

Avda. Martí i Pujol, 143

08912 BADALONA

T. 93 389 21 95

badalona@cobertis.com

La UE demana a Espanya que pugi l'IVA de l'hostaleria per millorar la recaptació

La Comissió Europea ha donat un fort toc d'atenció directament a Espanya respecte a la gestió de l'Impost sobre el Valor Afegit (IVA) en les seves darreres recomanacions econòmiques de primavera. Brussel·les assenyala que el nostre país presenta la bretxa d'eficiència fiscal més gran de tota la Unió Europea, un desajust provocat principalment per un ús excessiu i indiscriminat dels tipus reduïts i superreduïts. Per aquest motiu, l'executiu comunitari planteja una evolució progressiva cap a l'harmonització amb el tipus general del 21%, una mesura de gran abast que afectaria de ple el sector de l'hostaleria i la restauració, que actualment gaudeix d'un tipus reduït del 10%.

Segons l'informe elaborat per la Comissió, l'aplicació generalitzada d'aquesta rebaixa fiscal beneficaria de manera continuada un sector d'enorme pes en el PIB nacional, en lloc de dirigir-se específicament als col·lectius més vulnerables o amb menys recursos. Des de Brussel·les s'insta directament el Govern espanyol a realitzar auditories detallades per avaluar l'impacte social real d'aquest benefici tributari. L'objectiu de les autoritats europees és clar: si el tipus reduït en els serveis de restauració i allotjament no demostra un retorn social directe, transparent i eficient, s'hauria d'anar eliminant gradualment per equiparar-lo al tipus general.

Un canvi de model fiscal

Aquesta petició de la Unió Europea no busca necessàriament augmentar la pressió fiscal global sobre els ciutadans, sinó redistribuir-la de manera molt més eficaç i sostenible. La Comissió planteja que l'increment de la recaptació pública aconseguit a través d'un IVA hostaler més alt permetria alleujar



la gran càrrega impositiva que actualment suporten els treballadors en les seves fons de renda. D'aquesta manera, l'Estat podria compensar la pèrdua d'altres ingressos mitjançant un sistema tributari simplificat, amb menys exempcions al sector turístic i amb un augment paral·lel de la fiscalitat mediamiental.

Incertesa sobre els preus i el consum

Aquesta possible revisió de l'IVA ha generat una profunda preocupació entre els empresaris i associacions del sector de la restauració. La fi del tipus reduït obligaria inevitablement els negocis a encarir el preu final dels menús, les begudes i les estades per als clients en bars, restaurants i hotels de tot el país. Aquest increment en la factura final podria refredar la demanda interna, minvar la rendibilitat dels locals i restar competitivitat a una indústria estratègica. Malgrat les advertències de Brussel·les, la proposta s'emmarca en un conjunt de recomanacions de política fiscal que obligaran l'Estat a reconsiderar seriosament el futur d'aquests beneficis tributaris en l'hostaleria. La preocupació en el sector és més que evident i ja han sortit veus advertint de les greus conseqüències que tindria pel sector.

Font: GHT

Les begudes vegetals continuen guanyant terreny a les cafeteries i restaurants

Les begudes vegetals continuen guanyant protagonisme al canal Horeca i es consoliden com una de les tendències de consum més rellevants en cafeteries, bars i restaurants. Segons dades de mercat, la categoria ha crescut un 20% en els dos últims anys i ja és present en el 14,2% dels establiments d'hostaleria.

Aquest creixement es produeix en un context en què el consum domèstic ja està plenament consolidat. Prop del 43% de les llars espanyoles compra habitualment begudes vegetals. Tot i això, és en el sector de la restauració on encara existeix un ampli marge de desenvolupament, especialment en les preparacions vinculades al cafè.

El cafè impulsa la demanda

Les ocasions de consum de cafè amb beguda vegetal van augmentar un 13,5% durant l'últim any. Aquest increment respon, en bona part, a l'aparició de varietats específicament desenvolupades per a l'ús professional. Les opcions de soja, civada o ametlla ofereixen una millor estabilitat, una escuma més consistent i un perfil de sabor que s'integra adequadament amb el cafè.

L'ametlla ha estat una de les varietats amb una evolució més positiva. Durant el 2025



va liderar el creixement de la categoria tant en el comerç minorista com en l'hostaleria, impulsada per la bona acceptació dels consumidors i per la diversificació de l'oferta disponible als establiments.

Una oportunitat per diferenciar l'oferta

La indústria continua desenvolupant productes adaptats a les necessitats dels professionals, amb receptes que milloren la textura, la cremositat i la qualitat de l'escuma per facilitar la feina dels baristes i garantir un resultat homogeni en cada preparació.

Més enllà de respondre a les necessitats dels consumidors amb intoleràncies o dietes específiques, les begudes vegetals s'han convertit en una opció que molts clients incorporen per preferència personal. Aquesta evolució obliga cafeteries i restaurants a ampliar l'oferta i adaptar-se a uns hàbits de consum cada vegada més diversos.

Els analistes del sector consideren que el mercat encara es troba en una fase de creixement i que, a mitjà termini, aquestes alternatives podrien assolir una presència similar a la de la llet d'origen animal en molts establiments.

Font: Restauracionnews

El refresc per socialitzar es consolida: 3 de cada 5 espanyols normalitzen el seu consum

Els refrescos han deixat de ser una opció puntual per convertir-se en una de les begudes més habituals quan els espanyols surten a socialitzar. Així ho indica un estudi sobre hàbits de consum i noves formes d'oci, que revela que tres de cada cinc persones consideren que demanar un refresc en un bar o restaurant està avui més normalitzat que fa uns anys.

Aquesta percepció és especialment elevada entre la Generació Z, on el 67% dels joves considera que aquest tipus de consum és cada vegada més habitual. També ho comparteixen el 62% dels millennials i el 53% de la Generació X.

Les dades mostren que el 40% dels espanyols inclou els refrescos entre les begudes que consumeix quan surt. Només la cervesa registra una presència superior, mentre que el vi i les copes queden per darrere. Aquesta evolució reflecteix una diversificació dels hàbits de consum i una oferta cada vegada més adaptada a diferents preferències.

La tarda-nit guanya protagonisme

L'estudi també constata un canvi en la manera de gaudir del temps lliure. El model tradicional associat a les sortides nocturnes deixa pas a propostes més flexibles i repartides al llarg del dia. La franja de tarda-vespre és la preferida per al 51% dels enquestats, seguida dels plans de tarda, amb un 43%, i del vermut, amb un 31%.



En canvi, només el 16% prefereix sortir principalment a la nit, tot i que aquesta opció continua tenint més pes entre els consumidors més joves.

Pel que fa al consum d'alcohol, el 73% afirma que en pren quan surt, però només una quarta part assegura que ho fa sempre. En canvi, més d'una quarta part declara que mai o gairebé mai consumeix begudes alcohòliques durant les seves sortides.

L'experiència pesa més que el preu

A l'hora d'escollir un establiment, l'ambient és el factor més valorat pels consumidors. El 44% dels enquestats el considera l'element determinant, molt per davant del preu, la ubicació o la música.

L'estudi també indica que el consum continua sent moderat. Set de cada deu espanyols gasten menys de 40 euros quan surten, una dada que confirma la consolidació d'un model d'oci més flexible, diversificat i orientat a l'experiència global que ofereixen els establiments d'hostaleria.

Font: Infohoreca.com

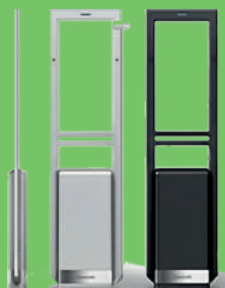
TU SEGURIDAD ES NUESTRA PRIORIDAD



EXTINTORES



ALARMAS



ANTIhurtos



SISTEMAS
CONTRAINCENDIOS

**EMPRESA
ESPECIALIZADA
EN**



Atención 24H
los 365 días del año.



CÁMARAS
DE VIGILANCIA



CONTROL
DE ACCESOS



PUERTAS
AUTOMÁTICAS



TERMOGRAFÍA

DESCUENTO ESPECIAL:

EXTINTORES · ALARMAS · CCTV
· DETECCIÓN DE INCENDIOS
· EXTINCIÓN DE CAMPANA



-15% **PARA
AGREMIADOS**





GESTIÓN INTEGRAL PARA
UNA LIMPIEZA EFICIENTE.

PRECISIÓN EN CADA MOVIMIENTO

V1 INPUT
DISEÑADA PARA
LA HOSTELERÍA.

PIDE UNA DEMOSTRACIÓN
GRATUITA





V1 INPUT

V1 abre un nuevo segmento en el mercado de la limpieza: ahora puedes tener la potencia y el rendimiento de una fregadora convencional en una máquina pequeña, ágil y manejable. **La V1 diseñada para la hostelería.** Pide una demostración gratuita.



EQUIPOS DOSIFICADORES

Con la dosificación automática garantizamos siempre la cantidad exacta de producto, reduciendo costes y **asegurando una limpieza uniforme y eficaz** en todas sus instalaciones.



PRODUCTOS PARA USO ALIMENTARIO

Acompañamos los productos con sus fichas técnicas y de seguridad facilitando auditorias, inspecciones, y el trabajo del departamento de calidad. **Hablamos de seguridad alimentaria y tranquilidad operativa.**



BOMBA CARGA LAVAPLATOS

Sistema de inyección automática para detergente y abrillantador para lavavajillas industrial. **Bombas, instalación y servicio técnico GRATUITO**



Zona Gremi

Badalona amplia la transformació del centre amb la reurbanització de la plaça de l'Assemblea de Catalunya i un nou carril bus a la Via Augusta



La nova L'Ajuntament de Badalona iniciarà pròximament un nou projecte d'obres destinat a completar la transformació i pacificació del centre urbà. Amb una inversió d'1,8 milions d'euros i un termini d'execució previst de cinc mesos, aquesta intervenció se centra en la remodelació integral de la plaça de l'Assemblea de Catalunya i en la creació d'un nou carril bus en sentit invers al carrer de la Via Augusta.

Reordenació del transport públic a la Via Augusta

Aquesta actuació esdevé la peça clau per poder desviar de manera definitiva el trànsit de transport públic que fins ara circulava pel carrer de Francesc Layret. Aquest eix emblemàtic del municipi es troba en ple procés per convertir-se en un gran bulevard pacificat i d'ús prioritari per a vianants.

Per tal d'oferir una alternativa ràpida i eficient als autobusos que viatgen en sentit Mataró, el carrer de la Via Augusta incorporarà un carril bus en sentit contrari a la marxa general de la via, concretament en el tram comprès entre l'avinguda de Martí i Pujol i la

del President Companys. Amb aquesta nova configuració, el carrer mantindrà un carril per a la circulació general de vehicles i un altre carril bus en sentit Barcelona. Aquest canvi de sentit obligarà a adaptar tota la xarxa de semàfors de l'entorn. Així mateix, es reordenarà la circulació a Martí i Pujol per facilitar el gir dels vehicles de transport públic i s'hi incorporarà una nova parada.

Un nou espai verd per als vianants

Paral·lelament, el projecte contempla la reurbanització de la plaça de l'Assemblea de Catalunya. L'espai perdrà l'actual àrea d'aparcament en superfície de zona blava per transformar-se en una verdadera plaça pública totalment accessible. La remodelació millorarà la connexió per als vianants entre la Via Augusta i el carrer de Francesc Layret, creant zones d'estada confortables, un arbrat renovat, mobiliari urbà modern i nous aparcaments per a bicicletes, a més de renovar l'enllumenat i la xarxa de clavegueram. Amb aquestes actuacions, el consistori badaloní fa un pas ferm cap a un model de ciutat més sostenible, reduint la presència del vehicle privat, millorant les freqüències del transport públic i guanyant espais d'oci per a la ciutadania al cor del municipi.

Font: badalona.cat

La reparació del Pont del Petrolí avança amb la instal·lació de la plataforma que permetrà treballar des del mar

Les obres de reconstrucció de l'emblemàtic Pont del Petrolí de Badalona han assolit una fase decisiva amb el trasllat i la instal·lació en el mar d'una gran plataforma flotant. Aquesta infraestructura auxiliar permetrà dur a terme des de l'aigua les tasques més complexes de rehabilitació del pantanà.

Coordenada per l'Àrea Metropolitana de Barcelona (AMB), l'operació ha consistit a remolcar la pontona des del Port de Badalona al llarg d'un quilòmetre i mig fins a ubicar-la al costat de l'estructura malmesa, on ha quedat ancorada al fons marí. Aquesta embarcació especial té unes dimensions de 30 metres de llargada per 18 d'amplada i compta amb quatre columnes de 20 metres d'alçada que en garanteixen l'estabilitat i la seguretat durant els treballs.

Un projecte clau per recuperar la icona litoral La instal·lació de la pontona marca l'inici de la fase visible de les obres sobre el mar, que inclou l'enderrocament dels trams afectats, la retirada de l'antiga plataforma i l'extracció



dels pilons per a la posterior reconstrucció de l'estructura. El projecte, cofinançat per l'Ajuntament de Badalona i l'AMB, disposa d'un pressupost de 4.082.786,64 euros.

El segon tinent d'alcaldia, Daniel Gràcia, i el gerent de l'AMB, Ramon Torra, van supervisar les maniobres. Gràcia va destacar la importància d'aquest pas per tornar a gaudir d'un símbol de la ciutat que va quedar greu-

ment danyat el gener de 2020 pel temporal Glòria. Amb el desplegament d'aquesta plataforma marítima, les obres mantenen el calendari previst per finalitzar a finals d'aquest mateix any.

Font: badalona.cat

Badalona inicia una nova etapa amb el contracte de neteja i recollida de residus més ambiciós de la seva història i una inversió de 500 milions d'euros



L'Ajuntament de Badalona ha presentat el nou contracte de neteja viària, recollida de residus i gestió de deixalleries que estarà vigent durant els pròxims 12 anys i que suposa una inversió de 500 milions d'euros. L'acte ha tingut lloc a la plaça del president Tarradellas, davant d'una trentena de vehicles, tots nous, i de diferents tipologies, tant de neteja com de recollida de residus, com a mostra de la nova maquinària que s'incorpora a partir d'ara al servei.

Aquest nou contracte és el més gran de la història de l'Ajuntament, a raó de 45 milions

d'euros d'inversió anual, situant-lo entre els més importants d'Espanya, tant en prestacions com en inversió per habitants. El contracte, que suposa un increment del 30% en la neteja de tots els barris de la ciutat, inclou l'augment de personal (de 416 a 565 treballadors) i l'augment i la renovació completa dels camions i de la maquinària de neteja, passant de 110 a 146 vehicles de servei.

Entre els serveis del nou contracte, Xavier Garcia Albiol ha destacat la renovació i l'increment de vehicles, el creixement de la plantilla en més de cent persones, la nete-

ja de tots els carrers de Badalona un cop al mes amb aigua a pressió i serveis als ciutadans com ara la recollida de mobles i estris vells directament al domicili de les persones grans o amb mobilitat reduïda.

Objectius del nou contracte

En línies generals el nou contracte suposa més personal, més maquinària i més inversió. Aquest reforç es tradueix en més equips, més freqüències i una millor cobertura de la ciutat, adaptada a les necessitats específiques de cada barri. Entre les novetats destaca la incorporació de nous serveis de neteja amb aigua a pressió, l'increment del rentat de contenidors, el reforç de la neteja del passeig marítim, l'augment dels serveis durant els caps de setmana i festius, així com la creació de brigades especialitzades per a la retirada de males herbes, la neteja de talussos, l'eliminació de pintades, la gestió d'abocaments incontrolats i la neteja de zones d'esbarjo per a animals. els districtes. plaçaments innecessaris i minimitzant les incidències relacionades amb els desbordaments.

Font: badalona.cat



Enginyers associats

Despatx Enginyeria Especialista en:

- Legalitzacions d'Activitats de Locals i instal·lacions
- Llicències d'Activitats
- Llicències d'Obres
- Legalitzacions instal·lacions Elèctrica, Clima, Gas, etc
- Aparcament
- Comunitats

Ens avalen mes de 20 anys d'experiència

Especialista en normativa de la zona del Barcelonès nord i Maresme Sud

Si ets agremiat tens la **primera visita d'assessorament GRATUITA**

Contacte

Plaça de la Vila, 1 1º Planta - 08338 Premià de Dalt (Maresme / Barcelona)

atorralbah@gmail.com

Tel 639 40 60 81

Aprobat el planejament urbanístic per a la implantació d'Inditex i el trasllat de l'Alcampo a Sant Adrià de Besòs



El Ple de l'Ajuntament de Sant Adrià de Besòs ha aprovat inicialment el pla especial urbanístic que permetrà la implantació d'un nou centre logístic i corporatiu del grup Inditex al municipi, així com el trasllat de la parcel·la comercial actualment ocupada per l'hipermercat Alcampo. Aquesta modificació del planejament representa una de les operacions de transformació econòmica i urbanística més rellevants de la ciutat en els últims anys, amb un impacte directe en la regeneració del teixit industrial i la creació d'ocupació local. L'arribada d'un gegant em-

presarial com Inditex suposa un fort impuls per a la competitivitat econòmica de tota la comarca. Així mateix, l'operació consolida el municipi com un pol d'atracció estratègic per a grans inversions corporatives a l'àrea metropolitana.

L'operació es localitza a la zona del polígon industrial del Besòs, un entorn estratègic que es troba en ple procés de reconversió. Amb l'aprovació d'aquest instrument d'ordenació, es defineix la reestructuració dels usos del sòl per encabir les noves necessi-

tats operatives de la multinacional tèxtil, que instal·larà una seu moderna centrada en la logística d'última generació i la gestió corporativa, adaptada als nous estàndards de sostenibilitat i eficiència energètica.

Trasllat comercial i millora de la mobilitat

Paral·lelament, el projecte contempla el repleu espacial de la gran superfície comercial Alcampo. El trasllat d'aquesta activitat a una nova ubicació dins del mateix terme municipal permetrà alliberar un espai clau per a la reorganització viària i la millora dels accessos a la zona industrial. La nova planificació d'usos comercials té com a objectiu optimitzar els fluxos de trànsit, reduir l'impacte de la mobilitat pesada i afavorir una integració més amable entre el polígon i els barris de l'entorn residencial. Les noves instal·lacions comercials permetran oferir un servei molt més modern i adaptat a les necessitats dels veïns. A més, es millorarà la comoditat en els accessos tant per a vianants com per als usuaris de vehicles privats.

Des de la corporació municipal es remarca que la conversió d'aquest sector atreurà inversió privada d'alt valor afegit, revitalitzant una àrea històricament industrial. A més, el planejament preveu la cessió de nous espais públics, la millora de la xarxa de serveis urbans i la creació de zones verdes que ajudaran a vertebrar millor la ciutat.

Font: sant-adria.cat

Montgat aplica la "taxa justa" de residus



L'Ajuntament de Montgat ha aprovat de manera inicial la primera ordenança de platges del municipi que entrarà en vigor el mes d'agost. L'objectiu és actualitzar la regulació dels usos del litoral i adaptar-la als reptes actuals en matèria de convivència, sostenibilitat ambiental i seguretat de les persones usuàries.

Entre les principals novetats destaca la declaració de totes les platges del municipi com a espais lliures de fum. La normativa prohibeix fumar i utilitzar cigarretes electròniques o vaporitzadors a les platges.

Pel que fa als animals de companyia, durant la present temporada de bany podran accedir deslligats a la Platja de Cala Taps de 20h a 8h. Fora de la temporada de bany podran accedir lliurement a totes les platges del municipi excepte la Platja de les Barques i Can Tano. Les persones responsables estan sempre obligades a recollir els excrements, diluir els orins amb aigua i disposar dels elements necessaris per fer-ho.

En l'àmbit de la seguretat, la nova normativa recorda la prohibició de banyar-se amb bandera vermella i d'accedir a zones de risc com espigons, rocalls o sortides i entrades d'embarcacions. També prohibeix fer foc, cuinar a la platja o utilitzar material pirotècnic sense autorització municipal. Per altra banda l'Ordenança recull novetats pel que fa a la pesca delimitant l'espai i els horaris de pràctica.

Finalment l'ordenança reforça les mesures de neteja i protecció del medi ambient, amb la prohibició d'abandonar residus a la sorra o al mar, així com de rentar recipients, roba o altres objectes a les dutxes i rentapeus. A més, es promou un ús responsable de l'aigua i es preveu la possibilitat de restringir-ne el subministrament en situacions de sequera.

Font: montgat.cat

Torna el Bo Grama Jove per impulsar el comerç

L'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet ha obert la nova convocatòria del programa Bo Grama Jove 2026. Aquesta iniciativa té com a objectiu principal fomentar el consum en el comerç de proximitat entre el públic jove del municipi, alhora que reactiva l'economia local i promou l'ús de la moneda local, la Grama.

La mesura permet als joves empadronats a la ciutat accedir a ajuts i descomptes directes per a les seves compres als establiments adscrits a la campanya. Així, el consistori busca fidelitzar el col·lectiu juvenil amb el teixit comercial del seu entorn, incentivant les opcions de lleure, cultura, serveis i adquisicions de proximitat.

L'aposta per la Grama com a eina de redistribució econòmica garanteix que la inversió pública romangui directament al municipi, beneficiant tant els petits empresaris com les famílies colomenques. Els beneficiaris interessats ja poden tramitar la sol·licitud d'aquests bons a través de la plataforma digital municipal habilitada, on també es pot consultar el llistat complet de comerços adherits.

gramenet.cat

PAGA MENOS AHORRO REAL

ESTUDIO ENERGÉTICO GRATUITO



ESTUDIO
GRATIS

AHORRO
REAL

SERVICIO
CERCANO

REDUCE
COSTES

En **MVP Global** llevamos más de un año acompañando a los agremiados, ofreciendo un servicio cercano, transparente y orientado a resultados. Realizamos un **estudio inicial gratuito** para analizar la situación energética de cada cliente y proponer la mejor solución. Todos los agremiados que han confiado en nosotros han reducido su coste entre un **10%** y un **35%**. ¡Contáctanos y empieza a ahorrar hoy mismo!

PARA MAS INFORMACIÓN
 **(+34)600430331** | MANU VILA



Proyectos de ingeniería
Peritaciones judiciales
Licencia de actividades
Tasaciones
Peritaciones multiriesgo
Verificación de riesgo
Obtención de licencias y certificados técnicos
Cambios de titularidad
Reclamaciones
Tercerías
¡y mucho más!

**ESPECIALISTAS EN INGENIERÍA
INDUSTRIAL Y PERITACIONES JUDICIALES**



www.cimeper.com

Ctra. de Rubí, 88 - Bajos
Módulo A - 08174
(Sant Cugat del Vallès)



675 618 846
936 743 406



info@cimeper.com
jcsq01@gmail.com

Zona Gremi

Vilassar de Mar agilitza la seva ordenança urbanística per reduir terminis i facilitar les gestions entre l'administració i la ciutadania

Ja està en vigor la nova Ordenança reguladora dels procediments d'intervenció municipal en l'edificació i l'ús del sòl i del subsòl (ORPIME), una normativa que modernitza i agilitza la tramitació urbanística al municipi.

La nova ordenança substitueix la vigent des de l'any 2002 i adapta els procediments municipals a la legislació urbanística actual. L'objectiu principal és agilitzar els tràmits relacionats amb les obres, reduir terminis i facilitar les gestions tant a la ciutadania com als professionals del sector.

Una de les principals novetats és que determinades actuacions que fins ara requerien una llicència urbanística passen a tramitar-se mitjançant una comunicació prèvia. Això significa que, en molts casos, les obres es poden iniciar des del mateix moment en què es presenta la documentació necessària, sense haver d'esperar una resolució expressa de l'Ajuntament, tot i que el consistori manté les seves funcions de control i supervisió. Per facilitar la tramitació, l'ORPIME estableix tres tipus de procediments segons les carac-



terístiques de l'actuació: la llicència urbanística per a obres de major entitat, la comunicació prèvia amb intervenció de personal tècnic competent i la comunicació prèvia per a obres de menor complexitat que no requereixen intervenció tècnica especialitzada.

Entre les actuacions que es podran tramitar mitjançant comunicació prèvia hi ha, per exemple, determinades reformes interiors, rehabilitacions que no alterin l'estructura de l'edifici, actuacions de manteniment de façanes o la instal·lació de plaques solars en els supòsits previstos per la normativa. En canvi, les obres de nova construcció, les ampliacions o els canvis d'ús a habitatge continuaran requerint llicència urbanística.

L'Ajuntament ha elaborat una guia pràctica que permet identificar de manera senzilla quin és el tràmit que correspon en cada cas i consultar la documentació necessària abans d'iniciar qualsevol actuació.

Font: vilassardemar.cat

La nova guia comercial d'Alella actualitza l'oferta de comerços i serveis del poble



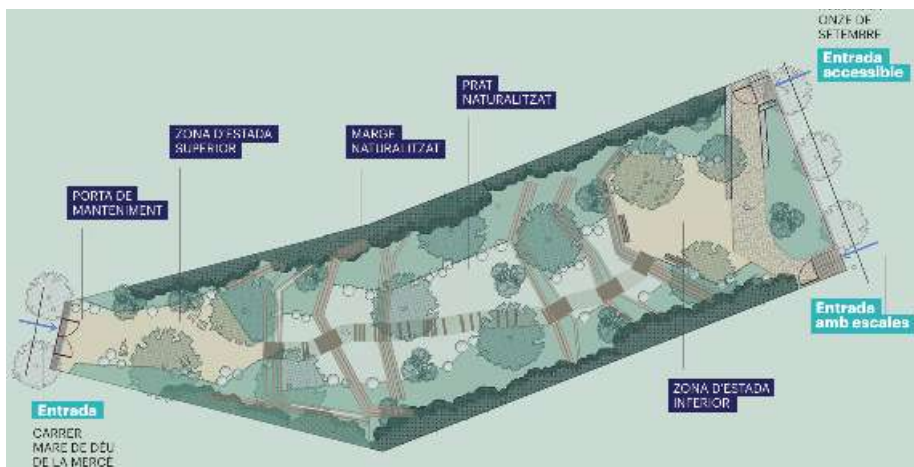
Una nova guia comercial que posa al dia l'oferta de comerços, serveis, professionals i empreses del municipi. La guia, de 50 pàgines, inclou també el contacte de les entitats i col·lectius del poble, a més de telèfons d'interès de tots els equipaments municipals, serveis de salut o centres d'ensenyament. Se n'han editat 6.000 exemplars que s'han distribuït a totes les llars del poble i als comerços que participen en la guia.

En funcionament el carregador de vehicles elèctrics del carrer de Miquel de Calderó

Ja està en funcionament el punt de recàrrega de vehicles elèctrics instal·lat a Miquel de Calderó. És el primer dels tres punts de càrrega ràpida, amb connectors per a dos vehicles a l'hora, que es posa en funcionament un cop enllestida la connexió per part de l'empresa Endesa, encarregada del subministrament del servei elèctric. La posada en marxa dels altres dos punts de càrrega, ubicats a l'aparcament de Can Lleonart i a la Riera Principal (una mica per sota de la plaça d'Antoni Pujadas, resta pendent de la connexió elèctrica, ja que fa mesos que l'obra civil va quedar enllestida. Les tres estacions seran de càrrega ràpida (60 kW) amb connectors per a dos vehicles a l'hora. El servei ho gestiona l'empresa Iberdrola amb qui s'haurà de tramitar l'alta per poder utilitzar els tres punts de recàrrega.

Font: alella.cat

Tiana projecta un nou parc a l'avinguda Onze de Setembre ambientat en la lectura i els llibres



Un solar actualment en desús entre el carrer Mare de Déu de la Mercè i l'avinguda Onze de Setembre es convertirà en un nou parc de Tiana. El projecte contempla connectar els dos carrers. Ara mateix, hi ha un mur i el solar està delimitat amb unes tanques. El nou parc permetrà salvar el desnivell de 7 metres i mig i passejar per un nou entorn verd. El mobiliari del parc estarà ambientat en la lectura i la literatura, i hi haurà prestatgeries amb llibres i un punt d'intercanvi.

El projecte contempla una zona d'arbres a banda i banda, dues zones d'estades, una superior —a la banda del carrer de la Mare de Déu de la Mercè— i una inferior —tocant a l'avinguda Onze de Setembre—, i entremig, un prat natural i un camí que duran d'una banda a l'altra. Hi haurà escales de fusta i uns entramats amb troncs. I s'hi plantaran arbres de nou espècies diferents i arbusts i flors. Tot l'espai estarà delimitat per una tanca de fusta, hi haurà una entrada accessible per a persones amb mobilitat reduïda i estarà tancat a les nits.



Tiana continua el Pla de Carrers

Amb més de 70 actuacions destinades a millorar l'espai públic, els parcs i jardins, i els equipaments del municipi. En total, ja s'han invertit més d'un milió d'euros en les seves millores, i ja s'ha implementat i contractat el 50% del pla. Can Puigcarbó, Salvador Espriu i Vicente Lino Ferrandiz són les tres grans actuacions que ja s'han executat. Se n'han millorat els accessos, el sòl, l'arbrat, la pintura i el mobiliari urbà.

Font: tiana.cat

Noves papereres portaesquers a Masnou



L'Ajuntament ha iniciat la instal·lació de deu noves papereres portaesquers amb l'objectiu de reforçar el control de rosegadors en espais on no hi ha xarxa de clavegueram, especialment al passeig Marítim.

Aquest nou sistema combina la funció habitual d'una paperera amb un compartiment interior de seguretat destinat a allotjar-hi esquers rodenticides. Cada unitat disposa de dues capses de seguretat per col·locar-hi el producte de control de plagues, accessibles únicament mitjançant una clau específica, fet que en garanteix un ús segur tant per a la ciutadania com per als animals de companyia. Les primeres unitats ja s'han començat a instal·lar al llarg del passeig Marítim.

Control de plagues

Aquesta actuació forma part de les mesures que impulsa l'Ajuntament per prevenir i controlar la presència de rosegadors en l'espai públic, especialment en aquells punts on les característiques de l'entorn fan necessari aplicar sistemes de control específics.

Paral·lelament, aquest any també es durà a terme una campanya informativa de prevenció i control de plagues urbanes.

Font: elmasnou.cat

Tiana estrena nova ordenança de neteja i recollida de residus

Tiana té una nova ordenança de neteja i recollida de residus, moderna, actualitzada a la legislació vigent, i encaminada a convertir els residus en un recurs més que no pas un problema. La nova regulació estableix la jerarquia clara: primer, s'ha de prevenir; després, reutilitzar i, finalment, reciclar. Llençar és l'última opció, i cal que cada cop es faci menys.

Canvi "d'enfocament"

La regidora d'Espai Públic, Eulàlia Serrat, diu que l'ordenança que ha aprovat el ple "deixa clar quin és el paper de cadascú" en la neteja del poble. El tècnic de Medi Ambient, Toni Tubau, destaca el "canvi en l'enfocament": es tracta sobretot de prevenir la generació de residus més que no pas castigar-la.



sar en els altres ho pagaran més car. Les multes pugen: les lleus, fins als 750 euros; les greus, fins als 1.500, i les molt greus, fins als 3.000. Hi haurà, això sí, la possibilitat de canviar les sancions per hores de treball en benefici del municipi. educar", va dir l'alcalde, Isaac Salvatierra, al ple municipal.

Per als propietaris de gossos, la novetat és que ara, a més de recollir els excrements, tenen l'obligació de netejar els orins amb aigua. I el pròxim pas serà una campanya de xipatge obligatori: els que s'hi apuntin s'enduran de regal un potet d'aigua per fer la neteja.

Font: tiana.cat

FES DE LA TEVA PASSIÓ UNA CARRERA EXITOSA

CURSOS
ESCOLARS

CURSOS
PROFESSIONALS

CURSOS
GESTIÓ

CURSOS AMANTS
DE LA CUINA



Vols fer de la cuina la teva professió? Forma't amb el Diploma de Cuina i Gastronomia de l'Escola GHOT. Pràctica real, formació tècnica i passió culinària garantides.



Aprèn tècniques de cuina, organització de serveis i gestió gastronòmica amb el Diploma de Cuina i Gastronomia de GHT. Formació professional amb sortides laborals reals i reconegudes.

UNA REVOLUCIÓ DE LA FORMACIÓ EN GASTRONOMIA

Jordi Filella, xef, docent i emprenedor gastronòmic, ha reinventat l'Escola del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Badalona, ara anomenada ESGHOT (Escola Superior de Gastronomia, Hostaleria i turisme), convertint-la en un centre formatiu transformador. Situada en el cor de Badalona, ESGHOT combina tradició i avantguarda per a oferir una formació integral a futurs professionals de la cuina i l'hostaleria.

INSTAL·LACIONS DE QUALITAT

ESGHOT compta amb instal·lacions adaptades per aprendre en un entorn real, incloent-hi cuines professionals, espais de recerca culinària i un restaurant escola on els estudiants poden posar en pràctica les seves habilitats.



PROGRAMES ACADÈMICS

L'oferta acadèmica de ESGHOT inclou des de cursos curts i tallers especialitzats fins a programes integrals en gastronomia, hostaleria i turisme. Els estudiants tenen l'oportunitat d'aprendre d'un equip docent compost per xefs i experts de la indústria, els qui aporten el seu coneixement i experiència a l'aula.

La recepta de l'agremiat

Restaurant Les Banderes: el gust de la cuina casolana i tradicional al cor de Badalona

Els callos són un dels plats més emblemàtics i reconfortants de la gastronomia tradicional, destacats per la seva textura melosa i el seu sabor intens. El secret d'aquesta recepta de casqueria rau en una cocció lenta a foc suau, on la tripa es va estofant fins a quedar tendra. La clau de l'èxit s'aconsegueix fusionant els sucus de la carn amb un sofregit concentrat de tomàquet, ceba, all i el toc característic del pebre vermell i el bitxo. A més, la incorporació d'ingredients com el xoriço fumat, la xistorra i el pernil aporta un aroma fumat inconfusible. La gelatina natural de la carn aconsegueix una salsa espessa i lligada, ideal per sucari-hi pa. Servits ben calents, els callos són un autèntic ritual culinari de calidesa i tradició, perfecte per gaudir en bona companyia i fer d'aquest moment únic i memorable.

INGREDIENTS

- ✓ 5 kg de tripa de vedella
- ✓ 5 kg de cap de vedella
- ✓ 3 kg de tomàquet casolà
- ✓ 500 g de xoriço fumat de Lleó, pernil i xistorra
- ✓ 1 picada (ceba, pebrot, all, 3 bitxos)
- ✓ Sal, pebre, pebre vermell doç i picant

LA RECEPTA

1. **Sofregit i base:** Prepareu la picada. En una olla al foc, daureu entre 4 i 6 dents d'all i, a continuació, incorporeu-hi la picada. Afegiu-hi el xoriço, el pernil i la xistorra, i sofregiu-ho tot plegat durant uns cinc minuts. Tot seguit, aboqueu-hi el tomàquet natural i deixeu-ho xipollejar fins que el sofregit estigui ben confitat.

2. **Cocció de la carn:** Incorporeu la tripa i el cap de vedella a l'olla. Deixeu-ho coure a foc lent durant un parell d'hores, aprofitant el mateix suc que aporta la casqueria i remenant de tant en tant per evitar que s'enganxi.

3. **Condimentat i acabat:** Afegiu-hi la resta d'espècies i aneu rectificat de sal i de punt picant. Manteniu la cocció fins a aconseguir la textura melosa, el punt exacte de cocció i el gust desitjats, sense oblidar l'estimació per la cuina, que és l'ingredient més valuós de qualsevol recepta.

Recepta gentilesa del Restaurant Les Banderes de Badalona



Els callos de Les Banderes

Fundat l'any 1980 com un petit bar de menjars al barri de Canyadó, el Restaurant Les Banderes s'ha convertit en un autèntic referent gastronòmic indispensable de Badalona gràcies a més de quaranta anys de trajectòria ininterrompuda. Avui dia, els germans Roanes, Manel a la direcció de la sala, Carmelo com a xef als fogons i Juan en l'administració i el maridatge com a sommelier, juntament amb la Puri en la supervisió de l'equip, combinen l'essència d'un projecte familiar amb una constant i creativa renovació.

La seva destacada oferta culinària combina el producte fresc de mercat amb les receptes tradicionals de tota la vida, entre les quals sobresurten la paella, els callos, els peus de porc o la clàssica truita de patates. L'establiment ofereix un complet menú diari d'excel·lent qualitat, opcions especialment dissenyades per a vegetarians i vegans, i



una acurada carta de cap de setmana que incorpora pinzellades de cuina moderna. Així mateix, a la zona de bar s'hi pot gaudir d'una variada proposta de tapes, torrades i especialment d'embotits i pernis cent per cent ibèrics de bellota procedents de la comarca de Los Pedroches, completats per un seleccionat i ampli celler de vins, cerveses i destil·lats d'alta gamma disponibles per a qualsevol ocasió.



Restaurant Les Banderes

Carrer d'Eduard Marquina, 25
08911 Badalona

Reserves:
933 89 03 36

Els fruits secs conquereixen la restauració: de simple aperitiu a ingredient protagonista



Els fruits secs fa temps que han deixat de ser un simple aperitiu per convertir-se en un dels ingredients més versàtils i valorats de la restauració actual. Nous, ametlles, avellanes, festucs, anacards, pinyons o macadàmies apareixen cada vegada més en cartes de restaurants de tota mena, des de cuines tradicionals fins a establiments gastronòmics d'avantguarda.

Aquesta tendència respon a diversos factors. D'una banda, els consumidors busquen plats més saludables, naturals i amb una major riquesa nutricional. De l'altra, els xefs han descobert el potencial gastronòmic dels fruits secs per aportar textures, aromes i matisos que difícilment es poden aconseguir amb altres ingredients.

El resultat és una cuina més creativa, equilibrada i plena de contrastos, en què els fruits secs deixen de tenir un paper secundari per esdevenir autèntics protagonistes.

Les amanides guanyen textura i, sobretot, molta personalitat

Un dels espais on aquesta evolució és més evident és en les amanides. Si abans la seva presència es limitava, en molts casos, a unes quantes nous escampades per sobre, avui formen part de la construcció del plat.

Les ametlles torrades aporten un punt cruixent que contrasta amb les fulles verdes, mentre que els festucs afegeixen color i un toc lleugerament dolç. Les nous continuen sent una aposta segura en combinació amb formatges, fruita fresca o vinagretes suaus, i els pinyons segueixen ocupant un lloc destacat en amanides mediterrànies.

Cada vegada és més habitual trobar barreges de diferents fruits secs, preparacions lleugerament caramel·litzades o condimentades amb espècies que transformen una

amanida aparentment senzilla en una proposta gastronòmica molt més completa.

Sopes i cremes amb una nova dimensió

Les cremes de verdures també viuen una petita revolució gràcies als fruits secs. Més enllà del clàssic rajolí d'oli d'oliva verge extra, molts cuiners incorporen ametlles laminades, avellanes torrades o festucs picats com a acabat final.

Aquest recurs no només aporta una textura cruixent molt agradable, sinó que també incrementa la complexitat aromàtica del plat.

En cremes de carbassa, pastanaga, moniato o carbassó, els fruits secs ofereixen un contrapunt que equilibra la dolçor natural de les hortalisses. En altres preparacions, com ara les sopes fredes o els gaspatxos reinventats, els anacards o les ametlles es poden integrar directament en l'elaboració per aconseguir una textura més cremosa sense necessitat d'afegir grans quantitats de lactis.

El millor aliat de les verdures a la brasa

La popularitat creixent de les verdures a la brasa també ha impulsat nous usos dels fruits secs. Coliflor, bròcoli, albergínia, carbassó, porro o espàrrecs guanyen intensitat gràcies a condiments elaborats amb ametlles, avellanes o pistatxos.

És habitual trobar picades que substitueixen parcialment el pa per fruits secs torrats, olis aromatitzats amb fruits secs tritrats o crossets elaborades amb ametlla mòlta que aporten una textura sorprenent.

Aquest tipus d'acabats permet potenciar el sabor vegetal sense emmascarar-lo i ofereix una experiència gastronòmica molt més rica tant visualment com organolèpticament.

Salses i condiments que marquen la diferència

Moltes de les salses tradicionals del Mediterrani ja incorporaven fruits secs des de fa segles. El romesco, la salsa de calçots, el pesto o determinades picades catalanes en són exemples evidents.

La novetat és que avui aquesta filosofia s'ha estès a multitud de preparacions. Els restaurants experimenten amb mantegues d'anacard, emulsions d'ametlla, vinagretes amb nous, pestos de festuc o cremes elaborades amb macadàmia.

Aquestes elaboracions permeten obtenir salses més untuoses, equilibrades i amb una gran personalitat, alhora que responen a la demanda de receptes vegetals i alternatives als ingredients d'origen animal.

Una aposta saludable que convenç en qualsevol àpat

La dimensió nutricional també explica bona part d'aquest fenomen. Els fruits secs aporten greixos insaturats, fibra, proteïnes vegetals, vitamines i minerals, fet que encaixa perfectament amb les tendències actuals d'alimentació equilibrada.

Els consumidors identifiquen els fruits secs amb productes naturals i poc processats, una percepció que reforça el valor de les cartes dels restaurants que els incorporen de manera creativa. A més, la seva elevada capacitat saciant permet elaborar plats més complets sense necessitat d'incrementar excessivament les racions, cosa que permet dimensionar molt millor aquest ingredient en els menús, convertint-lo en un símbol inequívoc de qualitat i bon gust.

Font: GHT

L'auge dels escumosos a taula: el rosat es consolida com la beguda de moda aquest estiu



Durant molts anys, els vins escumosos van quedar associats gairebé exclusivament als brindis, les festes de Nadal o les grans celebracions. Avui, però, aquesta realitat ha canviat radicalment. Cada vegada són més els restaurants que els incorporen com una opció habitual durant tot l'àpat i no només al moment de les postres o dels aperitius.

L'evolució dels hàbits de consum, la cerca de begudes més fresques i la voluntat d'acompanyar una gastronomia cada cop més lleugera han convertit els escumosos en un dels grans protagonistes de les cartes d'aquest estiu. Especialment destacada és la irrupció dels escumosos rosats, que han passat de ser una proposta puntual a ocupar un espai preferent tant en restaurants gastronòmics com en establiments informals. Els professionals del sector coincideixen que el consumidor busca experiències més desenfadades, vins fàcils de compartir i propostes capaces d'acompanyar tota mena de plats sense renunciar a l'elegància.

El rosat escumós, una tendència que no para de créixer

Els escumosos rosats viuen un dels seus millors moments. El seu atractiu color, la frescor, l'equilibri entre fruita i acidesa i la seva gran versatilitat gastronòmica els han convertit en una de les opcions més demanades durant els mesos de calor.

A diferència d'altres vins més estructurats, els rosats escumosos ofereixen una gran facilitat de consum i encaixen perfectament amb les noves formes de socialitzar al voltant de la taula. Funcionen tant en un aperitiu a l'aire lliure com en un dinar informal o en un sopar gastronòmic. La seva capacitat per refrescar el paladar i potenciar els sabors sense dominar-los explica bona part del seu èxit entre un públic cada vegada més ampli.

Una alternativa cada vegada més habitual al vi blanc

Tradicionalment, el vi blanc ha estat el gran protagonista dels àpats d'estiu. Tanmateix, molts restauradors observen que els es-

cumosos estan ocupant progressivament aquest espai.

La bombolla fina aporta una sensació de frescor especialment agradable en dies de temperatures elevades, mentre que l'acidesa ajuda a netejar el paladar entre mos i mos. Aquesta característica permet allargar l'experiència gastronòmica i maridar amb una gran varietat de plats sense saturar.

Peixos, marisc, arrossos, amanides, cuina vegetal, carns blanques o formatges suaus troben en els escumosos un company molt versàtil. Fins i tot propostes de cuina asiàtica o receptes amb un lleuger toc picant es beneficien de la seva capacitat refrescant.

Per això, cada vegada és més habitual veure taules que opten per compartir una ampolla d'escumós des del primer plat fins a les postres.

Corpinnat, una marca que reforça el prestigi dels grans escumosos

En aquest context, Corpinnat s'ha consolidat com una de les grans marques de referència dins del panorama dels escumosos de qualitat elaborats al cor del Penedès. La marca agrupa cellers que comparteixen un model



de producció basat en la viticultura sostenible, la verema majoritàriament manual, l'elaboració íntegra a la propietat i llargues criances que busquen expressar el territori i l'origen.

Aquest compromís amb la qualitat ha contribuït a reforçar la imatge dels grans escumosos gastronòmics i ha situat el Penedès entre les regions vinícoles amb més projecció internacional en aquesta categoria.

Més enllà de les diferències entre cellers, Corpinnat ha ajudat a transmetre un missatge clar: els escumosos poden competir amb els millors vins tranquils del món quan es tracta d'acompanyar un àpat complet.

La gastronomia impulsa una nova manera de consumir bombolles

Els restaurants també han contribuït decisivament a aquest canvi. Fa només uns anys era poc habitual trobar recomanacions d'escumosos per maridar tot un menú degustació. Avui aquesta pràctica és cada vegada més freqüent. Els sommeliers valoren especialment la seva capacitat d'adaptació a cuines molt diverses. La combinació entre frescor, complexitat aromàtica i textura permet harmonitzar des d'un entrant vegetal fins a elaboracions més sofisticades amb peix, carn o bolets.

Els escumosos rosats, a més, aporten un punt de fruita vermella i delicadesa que encaixa molt bé amb la cuina contemporània, cada vegada més basada en productes frescos, vegetals i coccions suaus.

L'estètica també hi juga un paper important

L'èxit dels escumosos no s'explica únicament pel seu perfil organolèptic. També hi influeix el component visual i experiencial. Servir una ampolla d'escumós a taula transmet una sensació de celebració quotidiana que connecta amb les noves tendències de consum. El ritual del servei, la bombolla fina, la transparència de la copa i, en el cas dels rosats, la intensitat del color, converteixen l'experiència en un element compartible i molt atractiu. Aquesta dimensió estètica encaixa especialment bé amb una restauració que dona cada vegada més importància a la presentació i a l'experiència global del client.

Un consumidor més curiós i exigent

El públic també ha evolucionat. Cada vegada hi ha més interès per conèixer l'origen dels vins, els mètodes d'elaboració, les varietats de raïm i la història dels cellers. Aquest canvi beneficia especialment projectes que han apostat per la diferenciació, la qualitat i la vinculació amb el territori.

Nous agremiats



Plaça Vicenç Casanova, 20 –
08340 Vilassar de Mar
677696610



Avinguda Pau Casals, s/n (Zona Esportiva
Pau Casals) – 08320 El Masnou
603 842 060 - @guingueta.aura



Carrer de Baldomer Solà, 208 – 08912
Badalona - 93 388 59 55



Carrer d'Alemanya, 58 – Badalona
931 628 090 - @restaurantejocri@gmail.com



Carrer Mas Fonollar, 2, local – 08921 Santa
Coloma de Gramenet
639 460 062 - @gran_cafeto



Carrer de Coll i Pujol, 174 –
08917 Badalona



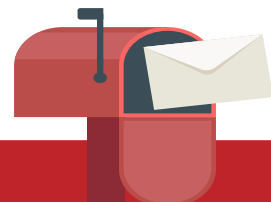
Passeig de la Salzereda, 70, local 2 – 08922
Santa Coloma de Gramenet
@mari.ntxu



Carrer Sant Sebastià, 2 – 08911 Badalona
659 168 305 - @restauranttempmort@
gmail.com - @tempsmortbdn

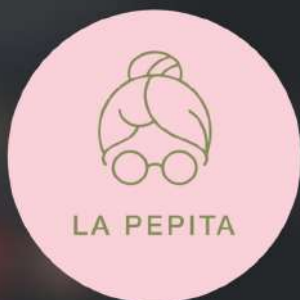


Carrer Mar, 4B –
08390 Montgat



ETS AGREMIAT I ENCARA NO ENS HAS FACILITAT EL TEU E-MAIL?

Fes-ho tant aviat com puguis per poder-te donar
el millor servei i rebre tota la nostra informació!



Carrer de Santa Madrona, 56 – Badalona
936 606 058 - pepitarambla@gmail.com -
@lapepitadelarambla



HERMINIA

Carrer Montevideo – 08921
Santa Coloma de Gramenet
639 942 215

La Briza
RESTAURANTE

Zona Comercial Marina local 9-10
Premià de Mar - @labriza2022 - 936277573



Music & Events

696 447 442
www.obionedj.com



*trabajamos para
organizar tu mejor fiesta*



ESPECIALISTES EN HOSTALERIA

EL TEU ADVOCAT

EL TEU GESTOR

EL TEU ECONOMISTA

LES TEVES ASSEGURANCES

EL TEU ADMINISTRADOR

EL TEU ARQUITECTE

EL TEU NEGOCIADOR

EL TEU INTERIORISTA

EL TEU DEFENSOR DAVANT
LES ADMINISTRACIONS

TOT AIXÒ I MÉS SOM PER TU
EL GREMI D'HOSTALERIA
DEL BARCELONÈS NORD
I MARESME SUD

GHT

GREMI D'HOSTALERIA I TURISME
BARCELONÈS NORD I MARESME SUD

Com preparar el teu restaurant per a les onades de calor: protocols que protegeixen treballadors i clients



Els estius són cada vegada més llargs i les onades de calor més freqüents. Per al sector de l'hostaleria, aquesta realitat representa molt més que una qüestió de confort: afecta directament la salut dels treballadors, la qualitat del servei, la conservació dels aliments i, fins i tot, la rendibilitat del negoci.

Cuines que superen fàcilment els 35 o 40 graus, terrasses exposades al sol durant hores i jornades laborals d'elevada intensitat física converteixen els mesos d'estiu en un dels períodes més exigents de l'any.

Per aquest motiu, cada vegada més establiments estan implantant protocols específics per afrontar la calor extrema. L'objectiu és anticipar-se als riscos, protegir les persones i garantir que l'activitat es desenvolupi amb normalitat fins i tot durant els episodis meteorològics més intensos.

Avaluar els riscos és el primer pas

Cap protocol és efectiu si abans no s'identifiquen els punts més crítics del negoci. Les necessitats d'un restaurant amb una gran cuina interior no són les mateixes que les d'un bar amb una gran terrassa o un establiment situat davant del mar.

És important detectar quines zones acumulen més calor, quins horaris resulten més exigents i quines tasques impliquen una major càrrega física.

Aquesta anàlisi permet establir mesures específiques per a cada espai i adaptar l'organització del treball a les condicions reals de cada establiment.

La hidratació ha de formar part de la rutina laboral

Un dels errors més habituals és esperar que aparegui la sensació de set. Quan això succeeix, l'organisme ja ha començat a perdre líquids.

Els restaurants haurien de facilitar l'accés permanent a aigua fresca tant per al personal de cuina com per al personal de sala, promovent petites pauses d'hidratació al llarg de tota la jornada.

En els dies de màxima calor també és recomanable disposar de begudes amb sals minerals per als treballadors que desenvolupen activitats especialment exigents des del punt de vista físic.

Fomentar aquesta cultura preventiva redueix notablement el risc de deshidratació i millora el rendiment dels equips.

Organitzar els horaris

Quan les temperatures són molt elevades, una bona planificació pot marcar la diferència.

Sempre que sigui possible, convé concentrar les tasques més pesades durant les primeres hores del matí o al vespre, evitant els moments centrals del dia.

Les pauses curtes però freqüents en espais climatitzats també ajuden a recuperar temperatura corporal sense afectar excessivament el ritme de treball.

En alguns establiments, fins i tot s'estan adaptant els torns perquè els treballadors no romanguin moltes hores seguides en les zones més caloroses de la cuina.

La ventilació de la cuina és clau

Les cuines concentren bona part dels riscos associats a la calor.

Mantenir els sistemes d'extracció en perfecte estat, revisar periòdicament els filtres i assegurar una correcta renovació de l'aire contribueix a reduir diversos graus la temperatura ambiental.

Quan és possible, també resulta útil separar les fonts principals de calor i limitar el funcionament simultani de determinats equips durant les hores més crítiques.

Alguns restaurants aprofiten els moments de menor activitat per avançar elaboracions que requereixen llargs temps de cocció, reduint així la càrrega tèrmica durant el servei.

La seguretat alimentària exigeix encara més control

La calor accelera el deteriorament dels aliments i incrementa el risc de proliferació de microorganismes. Per això és fonamental reforçar els controls de temperatura, reduir al màxim els temps d'exposició dels productes refrigerats i verificar amb més freqüència el correcte funcionament de cambres frigorífiques i equips de conservació. Els aliments elaborats amb ou, peix, carn, làctics o salses requereixen una vigilància especialment rigorosa durant els mesos d'estiu. Un bon protocol de calor també inclou aquestes mesures preventives, que protegeixen tant la salut dels clients com la reputació del negoci.

Formar l'equip per actuar davant un cop de calor

Disposar d'un protocol escrit és important, però encara ho és més que tot l'equip conegui com actuar. Els treballadors haurien de saber identificar els primers símptomes d'un esgotament per calor: mareig, debilitat, mal de cap, suor excessiva, rampes musculars o desorientació.

En aquests casos cal interrompre immediatament l'activitat, traslladar la persona a un espai fresc, facilitar-li hidratació si està conscient i, davant qualsevol empitjorament o sospita d'un cop de calor, activar els serveis d'emergència sense demora. Una actuació ràpida pot evitar conseqüències molt greus.

Font: GHT

Traspazos

Nº1 BAR RESTAURANTE EN BADALONA

100 m2 /45.000€ Traspaso/ 1650€ alquiler/ totalmente equipado con clientela fija/planta baja 123m², posibilidad de alquiler de planta superior como trastero o posibilidad de vivienda 123m². Total 243m²

Nº2 BAR CON TERRAZA PASEO MARITIMO BADALONA

163m² 149.000€ traspaso/3.200€ alquiler/ 2 plantas/ Gran terraza

Nº3 BAR DE BARRIO AL LADO DE POLIGONO EN BADALONA

75m2 + terraza / 60.000 traspaso / 890€ alquiler / Al lado de un parque / Clientela fija

Nº 4 RESTAURANTE RUSTICO EN EL CENTRO DE ALELLA

198 m2/ 500.000 traspaso / 3.000€ alquiler / Con opción a compra negociable/ en pleno funcionamiento / totalmente equipado.

Nº 5 BAR RESTAURANTE EN BADALONA CON VIVIENDA ANEXA

211 m2 (local 92m2+119 m2 vivienda 3habitaciones dobles 1 individual)/ 90.000 traspaso / 2250 alquiler / Local esquinero con terraza, Muy luminoso con 3 amplios ventanales / Parcialmente reformado / lavabos minusválidos / 22 metros de fachada.

Nº 6 BAR- RESTAURANTE ZONA FRANCA BCN

107 m2 (PB 54m² + 53m² Sótano destinado a almacén) / 99.000 traspaso / 1800€ alquiler 2 mesas de terraza/ totalmente equipado/90/100 menús diarios. Licencia C-3 Mixta.

Nº 7 RESTAURANTE

130 m2/ 60.000 traspaso / 1500€ alquiler / totalmente equipado/ Centro Badalona

Nº8 BAR-RESTAURANTE ENRIC GRANADOS BARCELONA

105 m2/ 159.000 traspaso/2.500 alquiler/Aforo 38 pax/ Restauración mixta menor (Licencia C2) con terraza (6 pax).

Nº9 BAR-RESTURANTE POBLE SEC BARCELONA

135 m2/ 60.000 traspaso / 1.400 alquiler/Venda 320.000€ / Licencia C-3 Mixta/Junto Avda. Paral·lel.



Traspasos de negocis
Venda i Lloguer Locals i d'Espais comercials

Abans de comprar o traspassar... Saps quin valor té el negoci?

· Valoracions professionals · Assessorament comercial · Estudi de viabilitat · Acompanyamen i gestió

ETS PROPIETARI, EMPRENEDOR O INVERSOR?

Fem la valoració, l'estudi de viabilitat, negociem, gestionem i t'acompanyem en tot el procés, o només en la part del procés que necessitis, perquè l'operació sigui un èxit. Tant si el negoci és de la nostra cartera com si l'has trobat pel teu compte.



VALORACIÓ BÀSICA

Coneix el valor del teu negoci abans de prendre qualsevol decisió.



VALORACIÓ ESTRATÈGIA

Anàlisi complert per determinar el valor real i el potencial comercial del negoci.



ACOMPANYAMENT INTEGRAL

Delegació total del procés:
Valoració, comercialització, negociació
paga i senyal, contractes, signatura.



IDEAL PER NEGOCIAR
AMB CRITERI



PROFESIONALITAT



DISCRECIÓ



ESTRATÈGIA



SEGURETAT

CPL SERVEIS · Telf. +34 722 54 23 07 · E-mail: info@cplserveis.com · www.cplserveis.com



Bar amb Cuina i Terrassa

📍 Nova Lloreda - Badalona

CPL SERVEIS



Obrador despatx de pa

📍 El Born Barcelona

CPL SERVEIS

LO QUE NO SE VE TAMBIÉN HACE FUNCIONAR UN NEGOCIO

Normativas

Documentación

Gestión

Información

Asesoramiento

**DETRÁS DE CADA NEGOCIO HAY MUCHO
MÁS QUE SERVICIO AL CLIENTE.**

GHT
GREMI D'HOSTALERIA I TURISME
BARCELONÈS NORD I MARESME SUD

